

UPUTE HZJZ-a ZA RAD UGOSTITELJSKIH OBJEKATA OD PONEĐJELJKA

Radi sprječavanja širenja infekcije tijekom boravka u ugostiteljskim objektima s terasama i bez njih te u ugostiteljskim objektima u smještajnim kapacitetima potrebno je osigurati fizički razmak među posjetiteljima te između posjetitelja i zaposlenika.

ORGANIZACIJA RADA

Radno vrijeme ugostiteljskih objekata moguće je od 6 do 23 sata. U objektima se stolovi do dolaska gostiju drže praznima, a pribor se servira kada gosti sjednu. Preporučuje se jelovnike istaknuti na ulazu ili drugom vidljivom mjestu na odgovarajući način u plastificiranom obliku, odnosno preporučuje se ukloniti klasične oblike jelovnika. Moguće je posjetiteljima dati usmenu preporuku ili na koji drugi prihvatljivi način iskazati ponudu hrane i pića.

OGRANIČENJE UKUPNOG BROJA POSJETITELJA

Ograničenje broja posjetitelja može se postići na način da se na raspolaganje stavi onaj broj stolova koji je moguće postaviti tako da su stolovi međusobno udaljeni 1,5 m. Ulazak gostiju regulira se na način da sljedeći posjetitelj ili skupina posjetitelja može ući tek kad prethodna skupina posjetitelja napusti prostor objekta. Fizički razmak između pojedinih grupa posjetitelja mora biti najmanje 1,5 m. Stolovi trebaju biti raspoređeni tako da se održi fizički razmak od 1,5 m među stolovima, odnosno među različitim skupinama gostiju. Za stolovima mogu sjediti organizirane skupine gostiju pri čemu među pojedinim skupinama gostiju u objektu razmak mora biti najmanje 1,5 m. Primjerice, članovi jedne obitelji sjede udaljeni 1,5 m od druge skupine gostiju, čak i ako se radi o dugačkim stolovima koji su namijenjeni za sjedenje više osoba.

POSLUŽIVANJE HRANE I PIĆA

Posjetitelji također mogu u ugostiteljskom objektu naručiti obrok ili napitak koji će uzeti sa sobom i konzumirati na terasi, odnosno na otvorenome. Prilikom naručivanja mora se poštovati fizički razmak od najmanje 1,5 m između kupaca koji čekaju u redu. Za šankom je moguće naručiti i preuzeti hranu ili napitak bez zadržavanja, odnosno nije dopušteno zadržavanje za šankom. Također, moguće je posluživanje stajaćih gostiju ako se drže fizičkog razmaka, bez visokih stolova, uz konzumaciju iz ruke.

ZAPOSLENIK KOJI POSLUŽUJE GOSTA NA VANJSKIM PROSTORIMA SAMOG OBJEKTA

Određuje se jedan zaposlenik koji poslužuje unaprijed točno određeni broj stolova kako bi se što više smanjilo miješanje zaposlenika i gostiju. Između naplaćivanja usluge i posluživanja pojedinih posjetitelja zaposlenik objekta mora dezinficirati ruke.

POSEBNA PRAVILA ZA UGOSTITELJSKE OBJEKTE U SMJEŠTAJNIM KAPACITETIMA I OSTALE KOJI IMAJU BUFFET NAČIN POSLUŽIVANJA

U ovim objektima preporučuje se da posjetitelji održavaju fizički razmak od 1,5 m tijekom boravka, a naročito tijekom posluživanja obroka na buffet način, osim ako se radi o članovima iste obitelji kada nije potrebno da članovi iz iste obitelji tijekom boravka u ugostiteljskom objektu održavaju razmak od 1,5 m. Preporučuje se da buffet način posluživanja bude proveden tako da postoji pregrada između gostiju i hrane i da jedan zaposlenik poslužuje gostima hranu prema njihovom odabiru. Ostale mjere fizičke udaljenosti vezane uz obiteljske ili druge grupe posjetitelja koje u skupini koriste usluge objekta vrijede kao i za sve druge ugostiteljske objekte.

ZAŠTITA ZDRAVLJA POSJETITELJA I OSOBLJA

Odnosi se na prodajno i uslužno osoblje. Svima treba stalno biti na raspolaganju dezinfekcijsko sredstvo kojim će periodički dezinficirati ruke. Ako je moguće, preporučuje se prostorno osigurati razmak od minimalno 1,5 m između poslužitelja ili blagajnika i kupca prilikom izdavanja robe i plaćanja robe, odnosno ako je moguće, ugraditi zaštitnu pregradu na mjestu posluživanja i na blagajni, koja će fizički odvojiti blagajnika od kupca. Treba poticati beskontaktno plaćanje bankovnim karticama.

Ugostitelji se trebaju pridržavati najviših higijenskih standarda i prati ruke toplom vodom i sapunom što je češće moguće uz korištenje dezinficijensa za ruke, svakako prije posluživanja gostiju svakog novog stola. Prilagođeno epidemiološkoj situaciji trenutno se preporučuje da klimatizacijski uređaji budu izvan uporabe te da se prostor prozračuje provjetranjem.

Nakon odlaska svake skupine gostiju stol, stolice i druge površine koje su gosti dodirivali potrebno je prebrisati dezinficijensom, odnosno ukloniti stolnjake čak i ako nisu vidno zaprljani.

Zabranjuje se posluživanje grickalica u zdjelicama po stolovima, na stolovima se ne ostavljaju posudice za sol/papar/ulje/ocat/druge začine već se donose nove, prethodno oprane ili dezinficirane posudice za svaku skupinu novih gostiju.

ČIŠĆENJE I DEZINFEKCIJA PROSTORA

Na ulazu u objekt posjetiteljima treba biti osiguran dispencer s dezinfekcijskim sredstvom za ruke i jasno istaknuta obavijest o obvezi dezinfekcije ruku pri ulasku. Također, na ulazu treba biti jasno istaknuta obavijest o obvezi održavanja razmaka od minimalno 1,5 m između posjetitelja te između posjetitelja i osoblja. Kvake i rukohvate na vratima, površine rukohvata i rubove vrata na hladnjacima kao i ostale površine za koje se uoči da ih kupci često dodiruju trebaju se kontinuirano prebrisavati dezinficijensom na bazi alkohola ili nekim drugim sredstvom s deklariranim virucidnim djelovanjem prema uputama proizvođača.

Zatvorene prostore u kojima borave gosti treba redovito prozračivati.

DNEVNO MJERENJE TJELESNE TEMPERATURE ZAPOSLENIKA

Osoblje treba u jutarnjim satima prije dolaska na posao izmjeriti tjelesnu temperaturu. Ako je tjelesna temperatura viša od 37,2 °C, ako se osoba osjeća bolesno ili ima bilo koje znakove bolesti (odnosi se na sve simptome i znakove bolesti, ne samo na bolesti dišnih puteva), treba se javiti nadređenom i ne dolaziti na posao dok se telefonski ne javi liječniku obiteljske medicine.

MASKE ZA LICE

Preporučuje se nošenje maski za lice u zatvorenom prostoru. Osim medicinskih maski mogu se koristiti i platnene maske za lice koje se peru na minimalno 60°C i ponovno koriste. Poželjno je da zaposlenici nose i jednokratne zaštitne rukavice.'